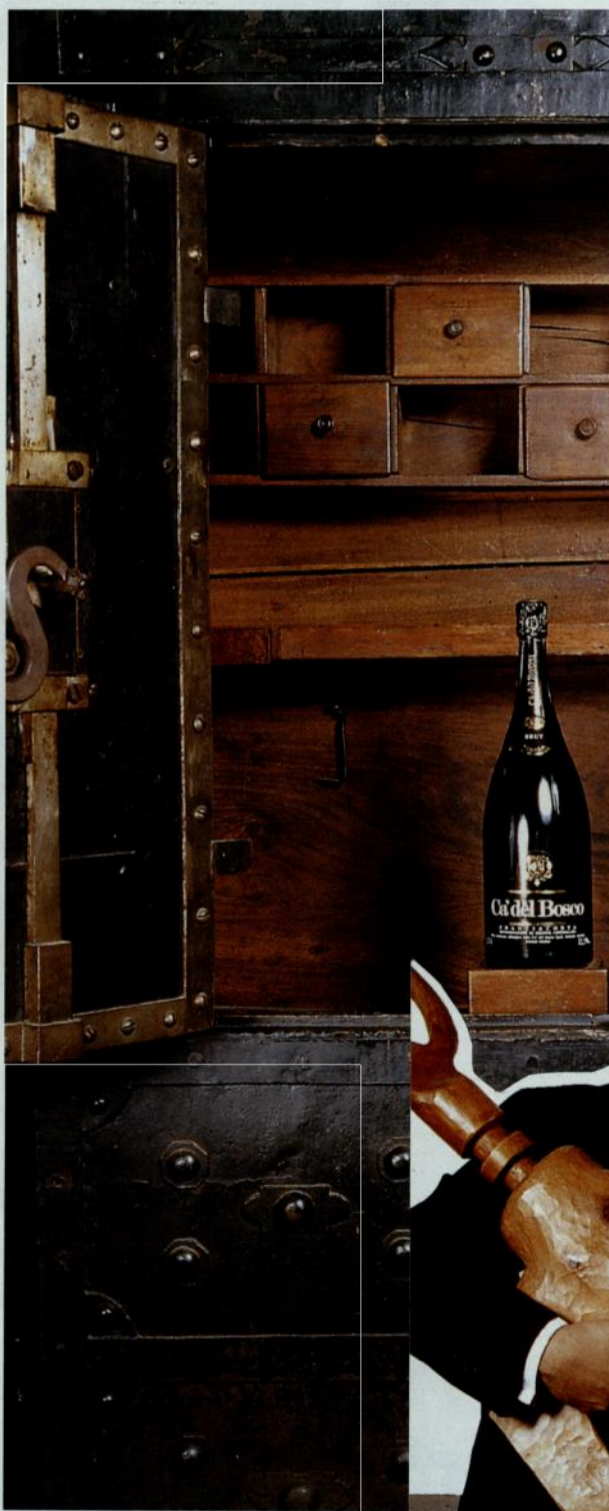


PER CANTINE

FRANCIACORTA

Ca' del Bosco, splendida miscela di Francia e California

È stata definita la piccola Francia, la Champagne d'Italia, la California europea. Indubbiamente la Franciacorta è una delle zone vinicole di maggiore interesse della nostra penisola. Il suo nome sembra l'invenzione di un'agenzia pubblicitaria, ma è antichissimo: Franciacorta deriva dal latino *francae curtes*, cioè regione esente da pagamento di tributi. Ciò che distingue questa regione è l'originalità della nascita e dell'evoluzione produttiva delle aziende vinicole e spumantistiche. Gli imprenditori che si stabilirono qui negli anni Sessanta dimostrarono ben presto che ricerca, passione, investimenti e tecnologia avrebbero portato il vino di questa zona a essere un prodotto quotato e ricercato. *Ca' del Bosco* è uno degli esempi più rappresentativi di questa mentalità imprenditoriale. L'azienda nasce nel 1965, quando la famiglia Zanella acquista una casa di campagna sulle colline di Erbusco. Negli anni Settanta, Maurizio Zanella, giovanissimo esponente della seconda generazione di imprenditori, comincia a seguire personalmente l'espansione delle cantine. Oggi la superficie della tenuta ha raggiunto 96 ettari, distribuiti in otto comuni della Franciacorta da cui provengono tutte le uve utilizzate per la vinificazione. La modernità e l'efficienza tecnologica si coniugano dinamicamente sia con la tradizione dei mitici châteaux francesi, sia con l'iperrealismo delle aziende



californiane. Dopo aver creato un'affiatata squadra di professionisti, Maurizio Zanella si impegna a promuovere in tutto il mondo l'immagine della Franciacorta e dei suoi vini. Superiamo dunque il cancello, opera di Arnaldo Pomodoro, ed entriamo in questo tempio dell'enologia per conoscerne i segreti. Singolari, ispirati da anni di studio e aggiornamento a Bordeaux, nella Champagne, in California e nell'Oregon, i vini di Ca' del Bosco nascono da quella fondamentale virtù che è la curiosità, dalla qualità delle materie prime, da stimolanti scambi professionali, dalla voglia di conoscere e confrontarsi. Sono vini fini, ricchi di sfumature personali, a partire dagli inconfondibili spumanti, i Franciacorta millesimati, che hanno ottenuto in Italia e in tutto il mondo impa-



L'INDIRIZZO

Vino e arte

L'azienda *Ca' del Bosco*, via Case Sparse 20, Erbusco (Bs), ☎ 030/7760600. Sull'autostrada Milano-Venezia si esce al casello di Rovato. Tra le diverse attività di Ca' del Bosco si segnala il *Progetto Vino-Scultura*, metafora artistica della cultura del vino.

reggiabili successi nell'ambito della critica enologica. È il caso del classico Franciacorta Brut, finissimo nei profumi e morbido al palato. Un vino molto piacevole soprattutto come aperitivo (costa circa 36mila lire). Senza alcuna aggiunta di sciroppo di dosaggio e quindi assolutamente secco, è il Franciacorta Dosage Zero (36mila lire). Di ineguagliabile femminilità, quasi setoso al palato, con deliziose note di frutta, il Franciacorta Satèn (42mila

Maurizio Zanella (a fianco). Dall'alto: i giardini e le barrique di Ca' del Bosco. Nella pagina accanto: il Franciacorta Brut, ottimo come aperitivo.

lire circa); un po' atipico ma molto curioso e profumato, il Franciacorta Rosé (36mila lire circa). Infine, ultimo nato, fresco nei profumi, da bere in qualsiasi occasione di convivialità, il Franciacorta Brut nuova cuvée è un modo intelligente di proporre il marchio Ca' del Bosco anche ai giovani: costa solo 25mila lire. Non solo spumanti, però. Anche i vini fermi, infatti, sono di rara e personale eleganza, ottenuti con certissima vinificazione e uso sapiente, versatile e accurato della barrique. Nascono così lo Chardonnay Ca' del Bosco, di immensa struttura e complessità, universale e singolare al tempo stesso, sicuramente uno dei migliori bianchi italiani: costa 42mila lire circa. L'Elfo è un bianco particolare, ottimo da abbinare con il pesce, in vendita a 15mila lire circa. Poi il Bianco Franciacorta, da bere fresco, mai ghiacciato, si presta a infiniti abbinamenti: costa 18mila lire. Tra i rossi, il Franciacorta, dai profumi gentili di spezie, è morbido e piacevole al palato (costa 18mila lire circa). Da provare anche il Vino da Tavola di Lombardia, da uve cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot (in vendita a 25mila lire circa). Ultimo segnalato, ma non per ordine di importanza, il fuoriclasse ottenuto con taglio di tipo bordolese. Si chiama Maurizio Zanella, elegante, rosso rubino con riflessi granati. Ampio nei profumi con sentori di vaniglia e tabacco. Il gusto è rotondo e di lunga persistenza. È un vino destinato ad affinarsi con il tempo. Costa 45mila lire circa.

Giacomo Mojoli